



乐王吉古堡红葡萄酒 2024

■ 葡萄园特征

葡萄园：AOC Pomerol, 波尔多, 法国

波美侯产区的葡萄园位于波尔多东北40公里处，坐落在多尔多涅河右岸的高台上。梅洛是波美侯的品种之王。粘土，作为这片产区的典型风土，让梅洛以一种独一无二的方式展现出自身魅力。

风土：乐王吉古堡的葡萄园占地22公顷，位于波美侯高台的中心地带，与另外两家顶级名庄分享产区的最佳风土。在这里，作为地质学上的奇迹之一，沉沉的粘土之上铺有一层砂砾土。酒庄种植的梅洛品种就是在这样品质非凡的土壤中汲取到各类元素，成为乐王吉古堡葡萄酒能够拥有如此力道及罕见的深邃之感的秘诀。

■ 酿造工艺

酒精发酵在带温控的水泥酒罐中进行，长约10天。淋皮和浸渍的时间根据各罐的情况，即风土和单宁的成熟度而有所变化。平均总浸渍时间在21至25天之间。浸渍后，葡萄酒被导入全新橡木桶中，进行苹果酸乳酸发酵，并开启长达18个月的陈酿。使用的橡木桶出品于拉菲罗斯柴尔德男爵酒业位于波亚克的制桶厂。



技术信息

酒精度：13,5 % vol.